



# Cours de cuisine pour tous

---

*Le plaisir de cuisiner soi-même*

*pour manger mieux*

*en dépensant moins*

---

## **PROGRAMME**

**Novembre - Décembre 2014**

### **SPECIAL ROUTE DU RHUM :**

**Lundi 3 novembre 2014 : 15h00-17h00 et 18h-20h :**

*Poulet antillais au citron – muffins abricots et lait de coco*

**Mercredi 5 novembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h:**

*Acras de morue – brandade de morue – Blanc Manger au coco*

**Jeudi 6 novembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h :**

*Colombo de porc – riz créole – crumble gourmand pommes et ananas*

**Vendredi 7 novembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h :**

*Rougail de saucisses – gratin de patates douces*

**Samedi 8 novembre 2014 : 9h30-11h30 :**

*Charlotte aux fruits de la passion – mousse à la banane dans sa coque au chocolat*

**LEGUMES DE SAISON :** *Velouté épicié de potiron – Pies au poulet et potimarron – Sablé fin de pâtisseries (prévoir 2 ramequins 5 à 6 cm de haut)*

**Lundi 10 novembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 12 novembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**Jeudi 13 novembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h**

**Vendredi 14 novembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h**

**CUISINE DE NOS REGIONS :** *Carbonnade flamande – Forêt noire revisitée (prévoir 3 verres)*

**Lundi 17 novembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 19 novembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**Jeudi 20 novembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 21 novembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**FOIE GRAS :** *Ballotin de foie gras (500 g) au Coteaux du Layon – Chutney d'oignons (prévoir 1 pot en verre avec couvercle) supplément 15 €*

**Samedi 22 novembre 2014 : 9h30-11h30**

**Lundi 24 novembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 26 novembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**Jeudi 27 novembre 2014 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 28 novembre 2014 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

---

Du Goût Dans Ma Cuisine – 16 rue du Champ de Foire – 56380 GUER

06 49 85 08 46 – courriel : [dugoutdansmacuisine@orange.fr](mailto:dugoutdansmacuisine@orange.fr)

[www.dugoutdansmacuisine.fr](http://www.dugoutdansmacuisine.fr)

**IDEES DESSERTS NOEL : *Bavarois d'ananas aux crêpes – Soupe d'agrumes au gingembre***

*– Duo mousse passion et gelée earl grey (prévoir 3 cercles inox 8 cm Ø et 3 verres)*

**Lundi 1<sup>er</sup> décembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 3 décembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**Jeudi 4 décembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 5 décembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 6 décembre 2014 : 9h30-11h30**

**CHOCOLATS DE NOEL : *florentins – caramel au chocolat – palets pralinés - mendiants***

**Lundi 8 décembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 10 décembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**IDEES MENUS NOEL :**

*Magret de canard aux mendiants – Purée de betteraves au balsamique – nougat glacé*

**Jeudi 11 décembre 2014 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 12 décembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 13 décembre 2014 : 9h30-11h30**

*Crème brûlée au foie gras (prévoir 4 coupelles) – Cailles à l'ananas – Bouchée craquante  
chocolat/mousse café/noix caramélisées (supplément 5 €)*

**Lundi 15 décembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 17 décembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**Jeudi 18 décembre 2014 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 19 décembre 2014 : 9h30-11h30**

**CUISINE DES ADOS : CHOCOLATS DE NOEL : *florentins – caramel au chocolat –  
palets pralinés - mendiants***

**Samedi 20 décembre et Lundi 22 décembre 2014 : 10h30-12h30**

**LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)**  
*accompagnés d'un adulte*  
*25 € le cours (14h30-16h30)*

**Mercredi 5 novembre 2014 : *cookies moelleux à la banane et au chocolat – chocolat antillais***

**Mercredi 12 novembre et mercredi 19 novembre 2014 : *Chouquettes 100 % chocolat***

**Mercredi 26 novembre et mercredi 3 décembre 2014 : *Burgers brioché Belle-Hélène***

**Mercredi 10 décembre, mercredi 17 décembre et mardi 23 décembre 2014 : *douceurs de l'Avent***